LA CARTE

Les Entrées

Filet de rouget – *coulis de poivrons, compotée de poireaux*		10€
Salade de Saint-Marcellin rôti au miel – *jambon speck, noix, vinaigrette au miel, panais rôti, poire*	V	11€
Nem de pintade épicé, aux amandes – *mayonnaise miel-curry*		10€
Velouté Dubarry	V	07€
Œuf parfait façon Florentine – *tombée d'épinards, sauce Mornay, toast de pain perdu*	V	09€
Salade d'automne – *saucisse fumée, grenailles, butternut au miel, crudités, comté*	V	09€

Les Plats

Burger de bœuf Kefta au coleslaw – *frites, salade verte, crème aux herbes*		20€
Dos de cabillaud au beurre nantais – *mousseline d'artichaut, chips de panais*		22€
Cœur de rumsteak – *flan de tomates, pomme de terre au four, crème aux herbes*		19€
Cuisse de canard confite – *écrasé de pommes de terre, carottes vichy miel-noisettes, sauce figue-Pineau*		18€
T-Bone de veau – *quinoa crémeux aux champignons, rissolé de céleri, sauce à l'échalote*	V	24€
Filet de daurade – *risotto aux épinards, champignons persillés, pignons de pin*	V	22€
Bavette d'aloyau Angus – *frites, salade, sauce au choix**		20€
Andouillette de Troyes AAAAA – *frites, salade, sauce au choix* (minimum 20 min de cuisson)*		20€

**Sauces au choix : Mayonnaise miel-curry, Rollot, Echalote, Figue-Pineau des Charentes* V

Garniture supplémentaire : 3€ - Sauce supplémentaire : 1€

Versions végétariennes du T-Bone et de la Dorade : 16€

Les Desserts

Assiette de fromages locaux – *Bray Picard, Rollot, Tomme au foin*	09€
Panna cotta façon Snickers® – *beurre de cacahuètes, sauce caramel, cacahuètes caramélisées*	08€
Tiramisu orange-cannelle	08€
Chou pâtissier à la pistache – *crème anglaise à l'Amaretto*	08€
Brownie choco-coco	08€
Parfait glacé au chocolat – *crème montée à la menthe*	08€
Café ou thé gourmand	08€
Champagne gourmand	18€
Coupe Glacée – *3 boules au choix :*	08€

Crèmes glacées : café, chocolat noir, vanille, menthe-chocolat, caramel beurre-salé, pistache, rhum-raisin, noix de coco

Sorbets : citron vert, fruits de la passion, cassis, fraise, framboise, pomme verte, poire, mangue

V *Plats disponibles en version végétarienne*

Plats disponibles sans gluten

LA CARTE

Starters

Red mullet fillet – *pepper coulis, leek compote* 10€

Salad with honey-roasted cheese – *speck ham, walnuts, honey vinaigrette, roasted parsnips, pear* 11€

Spicy guinea fowl spring rolls with almonds – *honey and curry mayonnaise* 10€

Dubarry cream soup 07€

Perfect Florentine-style egg – *sautéed spinach, Mornay sauce, French toast* 09€

Autumn salad – *smoked sausage, baby potatoes, honey-glazed butternut squash, raw vegetables, Comté cheese* 09€

Main Courses

Kefta beef burger with coleslaw – *chips, green salad, herb cream* 20€

Cod fillet with Nantes-style butter sauce – *artichoke mousseline, parsnip crisps* 22€

Rump steak – *tomato flan, roast potatoes, herb cream* 19€

Confit duck leg – *mashed potatoes, Vichy-style carrots with honey and hazelnuts, fig and Pineau sauce* 18€

Veal T-bone – *creamy mushroom quinoa, celery rissolé, shallot sauce* 24€

Sea bream fillet – *spinach risotto, parsley-crusted mushrooms, pine nuts* 22€

Angus sirloin flap steak – *chips, choice of sauce** 20€

Andouillette de Troyes AAAAA – *chips, salad, choice of sauce* (minimum cooking time 20 mins)* 20€

*Choice of sauces: Honey and curry mayonnaise, Rollot cheese, Shallot, Fig and Pineau des Charentes

Additional accompaniment: 3€ - Additional sauce: 1€

Vegetarian versions of the T-bone and of the Sea bream: 16€

Desserts

Platter of local cheeses – *Bray Picard, Rollot, Tomme au foin* 09€

Snickers®-style panna cotta – *peanut butter, caramel sauce, caramelised peanuts* 08€

Orange and cinnamon tiramisu 08€

Pistachio pastry dough – *Amaretto custard* 08€

Chocolate and coconut brownie 08€

Chocolate ice cream parfait – *mint whipped cream* 08€

Café or Thé gourmand 08€

Champagne gourmand 18€

Ice cream – 3 scoops 08€

Ice creams: coffee, dark chocolate, vanilla, mint-chocolate, salted butter caramel, pistachio, rum-raisin, coconut

Sorbets: lime, passion fruit, blackcurrant, strawberry, raspberry, green apple, pear, mango

These dishes can be made vegetarian

These dishes can be made gluten-free

Prix nets, service compris - Net price, service included

LES FORMULES

LE MENU DU JOUR
du lundi au vendredi, hors jours fériés

3 Plats (entrée + plat + dessert, du jour)	24€
2 Plats (entrée + plat, du jour ou plat + dessert, du jour)	20€
Entrée du jour uniquement	*08€*
Plat du jour uniquement	*15€*
Dessert du jour uniquement	*08€*

LE MENU ENFANT

Tous les jours, pour les grands jusqu'à 12 ans !

Un Plat + Un Dessert + Une Boisson	12€

Choisis ta boisson : sirop à l'eau, soda 33cl ou jus de fruits 25cl
Choisis ton plat : steak haché, poisson pané, poulet pané ou sauce bolognaise
Choisis ton accompagnement : haricots verts, frites, risotto aux épinards ou pâtes
Choisis ton dessert : gaufre au sucre, 1 boule de glace ou salade de fruits

FORMULAS

MENU OF THE DAY
from Monday to Friday, excluding bank holidays

3-courses (starter + main course + dessert, of the day)	24€
2-courses (starter + main, of the day or main + dessert, of the day)	20€
Starter of the day only	*08€*
Main course of the day only	*15€*
Dessert of the day only	*08€*

KID'S MENU

Every day, for grown-ups up to 12 years old!

Main Course + Dessert + One Drink	12€

Choose your drink: syrup with water, soda 33cl or fruit juice 25cl
Choose your main course: beef patty, battered fish, breaded chicken or bolognaise sauce
Choose your side: green beans, chips, spinach risotto or pasta
Choose your dessert: waffle with icing sugar, 1 scoop of ice cream or fruit salad